



QV

Valle de Aconcagua

In Situ QV está inspirado de la palabra francesa Cuvée, utilizada para distinguir a los ensamblajes de alta calidad.

COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual: 40% Petit Verdot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc y 10% Malbec.

Producción de 150 cajas

Enólogo: Horacio Vicente



CLIMA & SUELO

La combinación entre altitud y cultivo de viñedos en laderas (870 m.s.n.m.) permiten una maduración progresiva de las uvas. El suelo pobre y rocoso de las laderas entrega una expresión única de sabores y elegancia que distingue a los vinos del Valle de Aconcagua.

PROCESO

Cosechado manualmente y fermentado en estanques de acero inoxidable, este vino es macerado 25 días para otorgarle cuerpo y estructura. Posteriormente es guardado en barricas de roble francés por 18 meses para redondear los taninos. Antes de salir al mercado, el vino es guardado 12 meses en botella.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13.5	% by vol.
Acidez Total:	5.35	g/L (Tartárico)
pH:	3.58	
Azúcar Residual:	2,7	g/L

Degustación

Aromas concentrados a grosellas negras, con notas a tabaco y cedro. Un vino potente pero elegante, con taninos redondos y un final largo y suave.

Maridaje Sugerido

Servir entre 16° y 18°C.

Prensa y Premios

93 Puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2016)
92 Puntos, James Suckling (cosecha 2016)
93 Puntos, James Suckling (cosecha 2015)
92 Puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2015)
92 puntos, Patricio Tapia en Descorchados 2017 (cosecha 2014)
90 puntos, Robert Parker, Wine Advocate (cosecha 2014)
91 puntos, Robert Parker, Wine Advocate (cosecha 2013)
91 puntos, Patricio Tapia en Descorchados 2016 (cosecha 2013)
91 Puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2013)
90 puntos, James Suckling (cosecha 2013)